

1 | La temperatura de la cámara interior se regula mediante un sistema de aire forzado con una elevada homogeneidad, resultando de gran eficacia para el cultivo bacteriológico en laboratorios de microbiología, análisis de alimentos, control de calidad, etc.

2 | El equipo permite programar la velocidad, temperatura y tiempo de funcionamiento mediante un sencillo y accesible panel de mandos digital.

3 | Permiten la visualización de las muestras desde el exterior del equipo sin necesidad de abrir la puerta, lo que modificaría la temperatura del recinto interior.

4 | Seguridad: el motor de inducción, libre de mantenimiento, presenta un triple mecanismo de protección:

- Frente a sobrecalentamientos
- Frente a movimientos anómalos
- Dispositivo de desconexión para el paro automático del movimiento orbital de la plataforma de agitación al abrir la puerta.

5 | Configuración según usuario: La plataforma de agitación presenta numerosos orificios multiadaptadores para matraces. Los adaptadores no se incluyen en el equipo (ver accesorios) para permitir que cada usuario configure las cámaras de incubación con agitación según sus propias necesidades. La capacidad máxima de cada equipo es de:

- Modelo 640: 9x500 mL ó 12x250 mL ó 16x100 mL ó 20x50 mL
- Modelo 641: 6x1000 mL, 12x500 mL ó 16x250 mL ó 20x100 mL
- Modelos 640/1 y 641/1: 24x1000 mL ó 28x500 mL ó 38x250 mL ó 52x100 mL

1 | The temperature of the inner chamber is regulated by a forced air system with a high homogeneity, being very efficient instruments for bacteriological cultures in microbiology, quality control or food analysis laboratories.

2 | The equipment allows programming the operation speed, temperature and time by means of an easy and accessible digital control panel.

3 | Both models allow the visualization of the samples from the outside of the equipment avoiding opening the door and modifying the inner temperature.

4 | Security: the induction maintenance-free motor presents a triple protection mechanism:

- Against overheating
- Against abnormal movements of the shaking platform
- Auto-stop of the orbital movement of the platform when the door is open

5 | Configuration by user: the shaking platform presents numerous holes for adapting flask holders. The holders are not included with the equipment (see accessories) to allow the users making up the incubator according to their own necessities. The maximum capacity of each equipment is the following:

- Model 640: 9x500 mL or 12x250 mL or 16x100 mL or 20x50 mL
- Model 641: 6x1000 mL or 12x500 mL or 16x250 mL or 20x100 mL
- Models 640/1 y 641/1: 24x1000 mL or 28x500 mL or 38x250 mL or 52x100 mL.



[01] Display para el control de la velocidad, temperatura y tiempo.  
Display to programm the operation speed, temperature and time



[02] Adaptadores, permiten que cada usuario configure las cámaras según sus necesidades.  
The holders allows the user making up the incubators according to their own necessities.



[03] Visualización de las muestras desde el exterior.  
Visualization of the samples from the outside.

SIN REFRIGERACIÓN, SERIE 640 / NON REFRIGERATED, SERIES 640



[01] Referencia: 50640010  
Code: 50640010

[01] Referencia: 50640011  
Code: 50640011

Referencia / Code	50640010	50640011
Rango temperatura / Temperature range	RT 5/50 °C	RT 5/60 °C
Estabilidad temp. / Temp. stability	± 0.1 °C	± 0.5 °C
Rango velocidad / Speed range	40-400 rpm	60-300 rpm
Rango tiempo / Timer	0-999 horas	0-999 horas
Amplitud agitación / Shaking amplitude	25 mm	25 mm
Plataforma agitación / Shaking platform	400x370 mm	920x500 mm
Mueble / Body material	ABS	Metal recubierto de epoxi / Epoxy-covered metal
Puerta abatible	Vidrio templado	Metálica con ventana
Door	Tempered glass	Metallic w/glass window
Alimentación / Power	220-240 V / 50-60 Hz	
Dimensiones (LxAxH) / Dimensions (LxWxH)	60x58x51 cm	65x120x80 cm
Peso / Weight	72 Kg	148 Kg

REFRIGERADAS, SERIE 641 / REFRIGERATED, SERIES 641

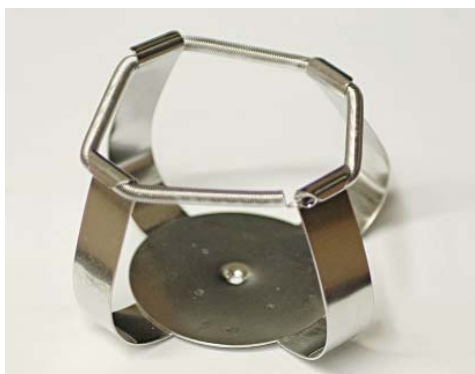


[01] Referencia: 50641010  
Code: 50641010

[01] Referencia: 50641011  
Code: 50641011

Referencia / Code	50641010	50641011
Modelo / Model	641	641/1
Temperatura Min. / Min. temperature	RT-20°C (min. 7°C)	
Temperatura Max. / Max. temperature	50°C	60°C
Estabilidad temp. / Temp. stability	± 0.1 °C	± 0.5 °C
Rango velocidad / Speed range	40-400 rpm	60-300 rpm
Rango tiempo / Timer	0-999 horas	0-999 horas
Amplitud agitación / Shaking amplitude	25 mm	25 mm
Plataforma agitación / Shaking platform	400X450 mm	920x500 mm
Mueble / Body material	ABS	Metal recubierto de epoxi / Epoxy-covered metal
Puerta abatible	Vidrio templado	Metálica con ventana
Door	Tempered glass	Metallic w/glass window
Alimentación / Power	220-240 V / 50-60 Hz	
Dimensiones (LxAxH) / Dimensions (LxWxH)	78x68x56 cm	65x120x80 cm
Peso / Weight	100 Kg	165 Kg

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS) / ACCESSORIES (NOT INCLUDED)



- 1 | Adaptadores para matraces. / Holders for flasks.
- 2 | Fabricados en acero inoxidable. / Made of stainless steel.

Referencia Code	Para matraces de For flask
90640015	50 mL
90640021	100 mL
90640022	250 mL
90640025	500 mL
90640031	1000 mL

1 | La temperatura de la cámara interior se regula mediante un sistema de aire forzado con una elevada homogeneidad, resultando de gran eficacia para el cultivo bacteriológico en laboratorios de microbiología, análisis de alimentos, control de calidad, etc.

2 | El equipo permite programar la velocidad, temperatura y tiempo de funcionamiento mediante un sencillo y accesible panel de mandos digital.

3 | Permiten la visualización de las muestras desde el exterior del equipo sin necesidad de abrir la puerta, lo que modificaría la temperatura del recinto interior.

4 | Seguridad: el motor de inducción, libre de mantenimiento, presenta un triple mecanismo de protección:

- Frente a sobrecalentamientos
- Frente a movimientos anómalos
- Dispositivo de desconexión para el paro automático del movimiento orbital de la plataforma de agitación al abrir la puerta.

5 | Configuración según usuario: La plataforma de agitación presenta numerosos orificios multiadaptadores para matraces. Los adaptadores no se incluyen en el equipo (ver accesorios) para permitir que cada usuario configure las cámaras de incubación con agitación según sus propias necesidades. La capacidad máxima de cada equipo es de:

- Modelo 640: 9x500 mL ó 12x250 mL ó 16x100 mL ó 20x50 mL
- Modelo 641: 6x1000 mL, 12x500 mL ó 16x250 mL ó 20x100 mL
- Modelos 640/1 y 641/1: 24x1000 mL ó 28x500 mL ó 38x250 mL ó 52x100 mL

1 | The temperature of the inner chamber is regulated by a forced air system with a high homogeneity, being very efficient instruments for bacteriological cultures in microbiology, quality control or food analysis laboratories.

2 | The equipment allows programming the operation speed, temperature and time by means of an easy and accessible digital control panel.

3 | Both models allow the visualization of the samples from the outside of the equipment avoiding opening the door and modifying the inner temperature.

4 | Security: the induction maintenance-free motor presents a triple protection mechanism:

- Against overheating
- Against abnormal movements of the shaking platform
- Auto-stop of the orbital movement of the platform when the door is open

5 | Configuration by user: the shaking platform presents numerous holes for adapting flask holders. The holders are not included with the equipment (see accessories) to allow the users making up the incubator according to their own necessities. The maximum capacity of each equipment is the following:

- Model 640: 9x500 mL or 12x250 mL or 16x100 mL or 20x50 mL
- Model 641: 6x1000 mL or 12x500 mL or 16x250 mL or 20x100 mL
- Models 640/1 y 641/1: 24x1000 mL or 28x500 mL or 38x250 mL or 52x100 mL.



[01] Display para el control de la velocidad, temperatura y tiempo.  
Display to programm the operation speed, temperature and time



[02] Adaptadores, permiten que cada usuario configure las cámaras según sus necesidades.  
The holders allows the user making up the incubators according to their own necessities.



[03] Visualización de las muestras desde el exterior.  
Visualization of the samples from the outside.

SIN REFRIGERACIÓN, SERIE 640 / NON REFRIGERATED, SERIES 640



[01] Referencia: 50640010  
Code: 50640010

[01] Referencia: 50640011  
Code: 50640011

Referencia / Code	50640010	50640011
Rango temperatura / Temperature range	RT 5/50 °C	RT 5/60 °C
Estabilidad temp. / Temp. stability	± 0.1 °C	± 0.5 °C
Rango velocidad / Speed range	40-400 rpm	60-300 rpm
Rango tiempo / Timer	0-999 horas	0-999 horas
Amplitud agitación / Shaking amplitude	25 mm	25 mm
Plataforma agitación / Shaking platform	400x370 mm	920x500 mm
Mueble / Body material	ABS	Metal recubierto de epoxi / Epoxy-covered metal
Puerta abatible	Vidrio templado	Metálica con ventana
Door	Tempered glass	Metallic w/glass window
Alimentación / Power	220-240 V / 50-60 Hz	
Dimensiones (LxAxH) / Dimensions (LxWxH)	60x58x51 cm	65x120x80 cm
Peso / Weight	72 Kg	148 Kg

REFRIGERADAS, SERIE 641 / REFRIGERATED, SERIES 641

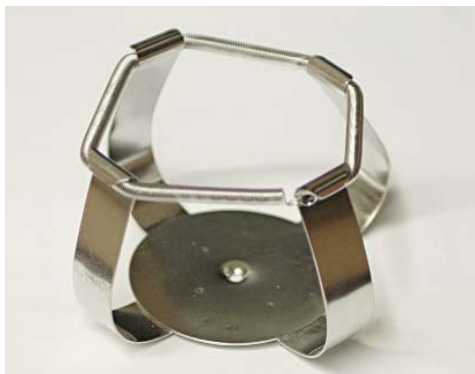


[01] Referencia: 50641010  
Code: 50641010

[01] Referencia: 50641011  
Code: 50641011

Referencia / Code	50641010	50641011
Modelo / Model	641	641/1
Temperatura Min. / Min. temperature	RT-20°C (min. 7°C)	
Temperatura Max. / Max. temperature	50°C	60°C
Estabilidad temp. / Temp. stability	± 0.1 °C	± 0.5 °C
Rango velocidad / Speed range	40-400 rpm	60-300 rpm
Rango tiempo / Timer	0-999 horas	0-999 horas
Amplitud agitación / Shaking amplitude	25 mm	25 mm
Plataforma agitación / Shaking platform	400X450 mm	920x500 mm
Mueble / Body material	ABS	Metal recubierto de epoxi / Epoxy-covered metal
Puerta abatible	Vidrio templado	Metálica con ventana
Door	Tempered glass	Metallic w/glass window
Alimentación / Power	220-240 V / 50-60 Hz	
Dimensiones (LxAxH) / Dimensions (LxWxH)	78x68x56 cm	65x120x80 cm
Peso / Weight	100 Kg	165 Kg

ACCESORIOS (NO INCLUIDOS) / ACCESSORIES (NOT INCLUDED)



- 1 | Adaptadores para matraces. / Holders for flasks.
- 2 | Fabricados en acero inoxidable. / Made of stainless steel.

Referencia Code	Para matraces de For flask
90640015	50 mL
90640021	100 mL
90640022	250 mL
90640025	500 mL
90640031	1000 mL